

Der Inhalt des Buches

07 | Vorwort – Vegetarisch
vom Feinsten
09 | Einladung zum Genießen
10 | Besondere Gewürze
13 | Clevere Küchenutensilien

189 | Das passende Getränk
190 | Menüvorschläge für viele
Anlässe und Gelegenheiten
194 | Übersicht vegane Rezepte
196 | Rezeptregister
200 | Impressum

14 | Vorspeisen

Safran-Orangen-Hummus, cremige Flans, luftige Muskatkürbis-Muffins, Sommerliche Tomaten- und Paprika-Variationen – verheißungsvoller Auftakt zu allen Köstlichkeiten, die noch folgen.

46 | Suppen

Apfel-Möhren-Süppchen mit Prosecco, Samtige Tomatensuppe, Schwarzwurzel-Cremesuppe: klar, ganz leicht und voller Geschmack oder samtig-cremige Magenstreichler.

64 | Salate

Spargel-Morchel-Salat mit Vanille-Vinaigrette, Gazpacho-Salat mit Mandelpesto, Scharfer Möhren-Papaya-Salat – die köstlichen Salatsaucen und raffinierten Toppings machen jeden Salat zum Hochgenuss.

88 | Hauptgerichte

Waldpilz-Risotto, Safran-Bandnudeln mit Steinpilz-Bolognese, gefüllte Zucchiniblüten, Pilzravioli mit Salbeibutter, Süßkartoffel-Kokos-Küchlein mit feinen Dips – ob Sie für sich selbst oder für Gäste kochen, unsere Hauptgerichte beeindrucken.

154 | Desserts

Fruchtige Sorbets, zartschaumige Safran-Baisers, saftiger Orangen-Mandel-Kuchen – Höhepunkte feiner Menüs, die schon beim Lesen die Vorfreude wecken.

180 | Extras

Würzöle und Pesti, Chutneys und Sirup, Vanillesalz und Vanillepfiffer: viele Rezepte für all die spannenden Zugaben, die einem Gericht den besonderen Kick geben.